



PROPOZYCJA OKOLICZNOŚCIOWA

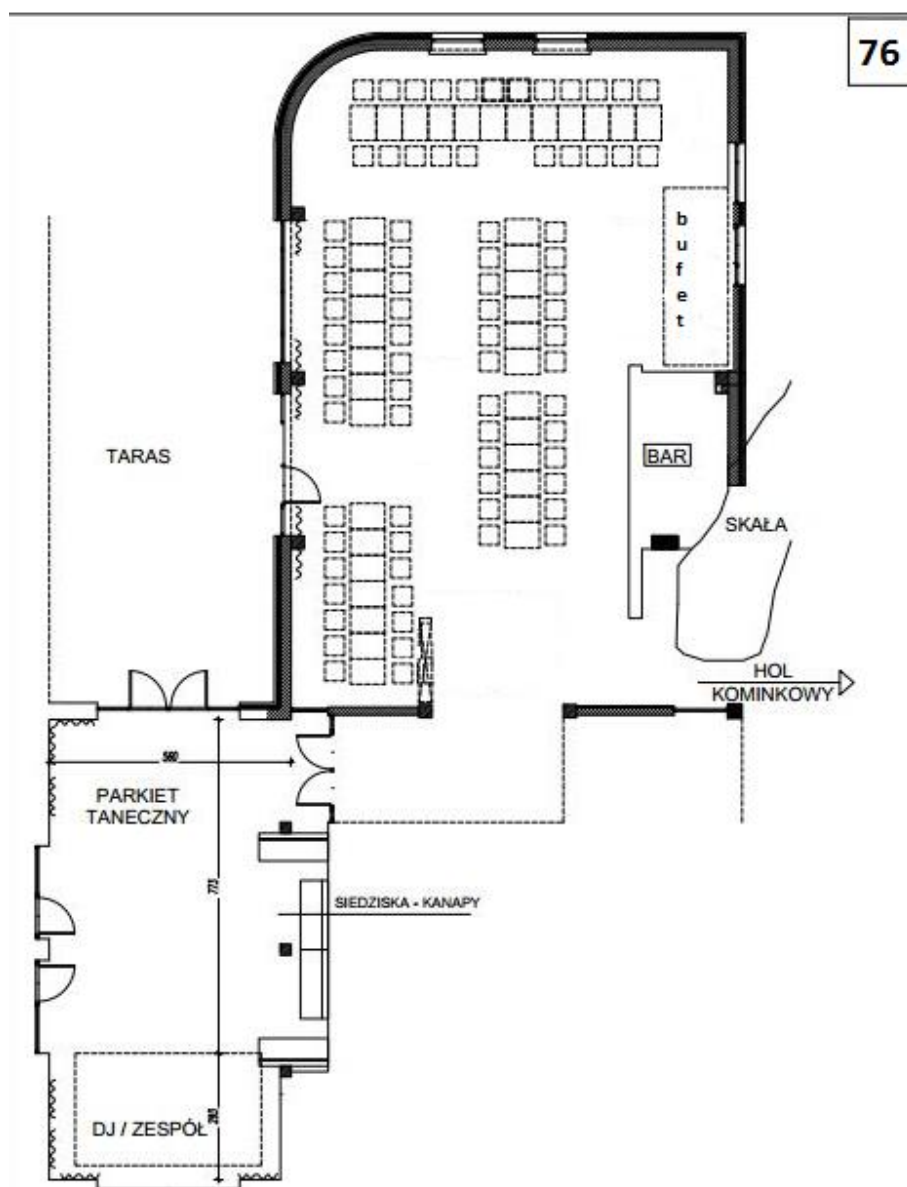
Szanowni Państwo,

Prezentujemy Państwu propozycję organizacji przyjęcia weselnego
w POZIOM 511 Design Hotel & SPA****



Na czas trwania przyjęcia oddajemy do Państwa dyspozycji (bez dodatkowych opłat) przestronną i klimatyzowaną salę restauracyjną, w której panują doskonałe warunki do szalonej zabawy wśród najbliższych dla ok. 70-90 osób. Dodatkowo z sali restauracyjnej jest bezpośrednie wyjście na dwa tarasy.

Propozycja aranżacji sal dla 70-76 os.



W miarę możliwości jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i propozycje dot. aranżacji sal.



PROPOZYCJA GASTRONOMICZNA

W menu naszej restauracji znaleźć można wyszukane dania kuchni inspirowanej smakami świata oraz potrawy będące pochwałą polskiej tradycji, przyrządzone według starych receptur, doprawione nutą współczesności.

Na naszych Gości czeka ponadto szeroki wybór win z różnych zakątków Starego Kontynentu i Nowego Świata.

Poniżej przedstawiamy propozycje menu wraz z cenami.

Dania gorące serwowane są przez kelnerów każdemu z Gości. Bufet znajduje się z boku sali.

Jednocześnie jesteśmy otwarci na propozycje modyfikacji zaproponowanego przez nas menu. Wszelkie zmiany w zaproponowanych przez nas zestawach oraz Państwa sugestie są indywidualnie wyceniane przez Szefa Kuchni.

PROPOZYCJA	CENA STANDARD
▪ Propozycja menu I	300,00 zł brutto
▪ Propozycja menu II	350,00 zł brutto
▪ Open bar na napoje bezalkoholowe- 6h	65,00 zł brutto

Na Państwa życzenie możliwe jest również zorganizowanie degustacji przed przyjęciem.

Szczegóły w tym m.in. data, ilość degustowanych dań, ilość osób uczestniczących w degustacji oraz cena degustacji ustalana jest indywidualnie.

CENA OBEJMUJE
▪ Przygotowanie i ustawienie sali
▪ Podstawową dekorację stołów
▪ Korzystanie z sali do godz. 4:00 (konieczność przygotowania sali na kolejny dzień na śniadanie). W przypadku wynajęcia na czas przyjęcia całego hotelu (w tym wszystkich pokoi hotelowych) możliwość indywidualnego ustalenia godziny zakończenia przyjęcia oraz godziny rozpoczęcia serwowania śniadania dla Gości w niedzielę
▪ Przygotowanie tradycyjnej ceremonii powitania Młodej Pary chlebem i solą – na życzenie
▪ Możliwość przechowania prezentów w pokoju lub w sejfie recepcyjnym



DODATKOWO PROPONUJEMY

- Możliwość dekoracji sali żywymi kwiatami – usługa dodatkowo płatna - wyceniana indywidualnie
- Dzieci do lat 3 – GRATIS
- Dzieci w przedziale wiekowym 3-7 lat – 50% wybranego menu. Napoje płatne - 100%
- Dla obsługi (zespół/ DJ, kamerzysta, fotograf) - uproszczone menu we wskazanym przez Państwa limicie cenowym
- Pomoc przy organizacji transferów dla Gości
- Pomoc przy organizacji usług dodatkowych

PROPOZYCJA MENU

MENU I 300 ZŁ/OS

- 4-daniowy obiad serwowany
- Tort weselny
- Bufet z przekąskami i sałatkami
- Bufet słodki
- 3 dania gorące

OBIAD (DO WYBORU JEDEN Z DWÓCH Z PONIŻSZYCH ZESTAWÓW)

ZESTAW I

- Cielęcina marynowana w gruszkach i imbirze, podana na duszonej papryce z dodatkiem świeżych ziół i pestek słonecznika, oraz z łezką sosu dijon
- Tradycyjny rosół z kury w aromacie kminku z makaronem gryczanym
- Polędwiczki wieprzowe z kandyzowaną cebulą, wsparte na mozaice ziemniaczanej w sosie z boczniaków
- Torcik Josephine z prażonego orzecha laskowego w aromacie wanilii



ZESTAW II

- Plastry rozbefu w syropie klonowym na sałatce z kabaczków skropione oliwą balsamiczną
- Krem z pieczonej papryki z łyżką kwaśnej śmietany i oliwy ziołowej
- Roladki cielęce nadziewane duszonymi kurkami, podane z tartą porową oraz sosem z czerwonego wina i miodu lipowego
- Semifredo z karmelizowanych migdałów z kratką czekoladową i sosem kawowym

BUFET PRZEKĄSEK

- Jagnięcina pieczona w bekonie podana z modrą kapustą
- Paszтет z wieprzowiny z figami w cieście francuskim
- Rozetki z kurczaka z karotką i świeżymi ziołami
- Talerz tradycyjnych wędlin i kielbas
- Terrina z pstrąga w aromacie świeżej bazylii i tymianku, otoczona sezamem
- Dorsz z selerem naciowym owinięty norii na jullien warzywnym
- Talerz wędzonych ryb (łosoś, pstrąg, makrela)

SAŁATKI

- Pomidory z mozzarellą i oliwą bazyliową
- Sałatka bawarska z wędzonym boczkiem i sosem musztardowym
- Sałatka tabule z kaszy kuskus z oliwkami, świeżym pomidorem, czerwoną cebulą i świeżą miętą
- Marynowane pikle
- Sos: czosnkowy, koperkowy, tatarski
- Pieczywo: wieloziarniste, pszenne, razowe, żytnie



BUFET SŁODKOŚCI

- Ciasta domowego wypieku:
 - Sernik pieczony z brzoskwiniami
 - Szarlotka
 - Ciasto ucierane z orzechami włoskimi
 - Muffinki czekoladowe z prażonymi migdałami
 - Tarty owocowe
- Owoce filetowane na półmiskach, owoce podawane w całości

TORT WESELNY

Tort naszego wyrobu, do wyboru jedna z poniższych propozycji:

- Frambolada – biała czekolada i mus malinowy
- Czekolada z kandyzowaną wiśnią
- Pistacja z białą czekoladą
- Prażony orzech laskowy z kawą

KOLACJA GORĄCA (DO WYBORU TRZY Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI)

- Indyk pieczony w kolorowym pieprzu wsparty na tarcie brokułowej z sosem serowym
- Łosoś gotowany z zielonymi szparagami i ryżem pilaf w sosie śmietanowo cytrynowym
- Schab wieprzowy panierowany w otręby pszenne podany ziemniakami pieczonymi po prowansalsku i grillowanymi warzywami, oraz sosem tymiankowym
- Filet z karmazyna owinięty w papier ryżowy z koprem i pomidorem, podany z kaszą pęczak i kalafiorem romanesco, całość skropiona sosem z prażonej cebuli
- Pierś z kurczaka wsparta na tarcie serowej, z fasolką cukrową i sosem czosnkowym
- Barszcz czerwony z krokietem
- Bogracz z zielonym groszkiem i pieczonymi ziemniakami



PROPOZYCJA MENU II 350 ZŁ/OS

- 4-daniowy obiad serwowany
- Tort weselny
- Bufet z przekąskami, sałatkami
- Bufet słodki
- 3 kolacje gorące

OBIAD (DO WYBORU JEDEN Z DWÓCH Z PONIŻSZYCH ZESTAWÓW)

ZESTAW I

- Kaczka marynowana w wiśniówce ułożona na świeżym szpinaku z sosem koperkowym
- Krem borowikowy z krutonym kminkowym
- Polędwica z dzika podana na tarcie cebulowej, skropiona wyśmienitym sosem żurawinowym
- Apfelstrudel z sosem waniliowym schłodzony lodami kokosowymi

ZESTAW II

- Koszyk z prażonego parmezanu wypełniony łososiem marynowanym w koprze włoskim, w otoczeniu wakame i świeżej bazylii
- Krem cappuccino z karczochów z płatkami grana padano
- Pierś z kaczki w duecie z chrupiącym krokietem nadziewanym warzywami i mozzarellą, obok pieczony pomidor z sosem porto
- Trio z białej czekolady (kawa, karmel, kokos) z kandyzowaną gruszką i sosem truskawkowym



BUFET PRZEKĄSEK

- Pasztet z jelenia z owocem żurawiny i konfiturą cebulową
- Rozetki z tortilli nadziewane duszoną cielęciną i serem mascarpone
- Chrupiące sakiewki z ciasta filo nadziewane wieprzowiną i duszonym borowikiem
- Schab jagnięcy pieczony w czosnku, podany na tartoletkach z musem jabłkowo- miętowym
- Talerz tradycyjnych wędlin i kiełbas
- Terrina z karmazyna z oczkiem z duszonego pora, owinięta karotką
- Tartoletki z musem z wędzonego halibuta i anchois
- Śledzie marynowane w goździkach i korze cynamonu, podane na cebuli duszonej w czerwonym winie
- Talerz wędzonych ryb (łosoś, pstrąg, makrela)

SAŁATKI

- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka cezarska z sosem kaparowym
- Sos: czosnkowy, bazyliowy, cumberland
- Pieczywo: razowe, pszenne, żytnie, kukurydziane

BUFET SŁODKOŚCI

- Czarna tarta z kandyzowaną pomarańczą
- Mini tartoletki z owocami, musem tiramisu, musem kokosowym
- Torcik z białej czekolady z konfiturą z płatków róży
- Mus karmelowy w aromacie amaretto
- Tarta z owocami leśnymi
- Owoce filetowane na platerach, owoce w całości podane



TORT WESELNY

Tort naszego wyrobu, do wyboru jedna z poniższych propozycji:

- Frambolada – biała czekolada i mus malinowy
- Czekolada z kandyzowaną wiśnią
- Pistacja z białą czekoladą
- Prażony orzech laskowy z kawą

KOLACJA GORĄCA (DO WYBORU TRZY Z PONIŻSZYCH PROPOZYCJI)

- Indyk pieczony w kolorowym pieprzu wsparty na tarcie brokułowej z sosem serowym
- Łosoś gotowany z zielonymi szparagami i ryżem pilaf w sosie śmietanowo cytrynowym
- Schab wieprzowy panierowany w otręby pszenne podany ziemniakami pieczonymi po prowansalsku i grillowanymi warzywami, oraz sosem tymiankowym
- Filet z karmazyna owinięty w papier ryżowy z koprem i pomidorem, podany z kaszą pęczak i kalafiorem romanesco, całość skropiona sosem z prażonej cebuli
- Pierś z kurczaka wsparta na tarcie serowej, z fasolką cukrową i sosem czosnkowym
- Barszcz czerwony z krokietem
- Bogracz z zielonym groszkiem i pieczonymi ziemniakami

WARUNKI REZERWACJI I ANULACJI

Dla niniejszej oferty przedstawiamy następujące warunki rezerwacji oraz realizacji zlecenia:

1. Oferta obowiązuje do 30.09.2019 r.
 2. Warunkiem koniecznym do realizacji przyjęcia weselnego w POZIOM 511 jest wynajem podczas nocy weselnej minimum 30 pokoi hotelowych.
- Ceny pokoi dla gości weselnych obowiązujących do 30.09.2019 r.

CENNIK POKOI

Pokój jednoosobowy	490,00 zł brutto
Pokój 2-osobowy TWIN / DOUBLE	640,00 zł brutto
Pokój 2-osobowy TWIN / DOUBLE Plus	690,00 zł brutto
Pokój 2-osobowy TWIN / DOUBLE dla 1 osoby	540,00 zł brutto
Mniejszy apartament – 2 osoby	790,00 zł brutto
Apartment – 2 osoby	890,00 zł brutto



CENY ZAKWATEROWANIA OBEJMUJĄ

- Nocleg ze śniadaniem
- Możliwość nieograniczonego korzystania ze strefy wellness:
 - 20-metrowego basenu
 - Sauny fińskiej
 - Łażni parowej
 - Wanny z hydromasażem
- Dostęp do bezprzewodowego Internetu

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15:00 w dniu przyjazdu kończy o 12:00 w dniu wyjazdu.

3. W przypadku akceptacji warunków oferty strony zobowiązane są do podpisania umowy określającej warunki współpracy.
4. Wpłaty zadatku w wysokości 50% wartości zamówienia w terminie do 7 dni od daty akceptacji warunków oferty oraz podpisania stosownej umowy. Pozostałe 50% płatne do 14 dni przed datą realizacji zamówienia. Zamówienia dodatkowe płatne gotówką, kartą kredytową, przelewem do 3 dni po przyjęciu.
5. Ostateczna liczba uczestników przyjęcia powinna zostać potwierdzona u Przyjmującego zamówienie do 14 dni przed datą realizacji zamówienia. Liczba osób zgłoszona przez Zamawiającego jest liczbą wg, którego nastąpi rozliczenie przyjęcia.
6. Cena menu jest stała i nie jest uzależniona od liczby uczestników przyjęcia.





SZANOWNI PAŃSTWO

Na dobry początek nowej, życiowej drogi otrzymają Państwo od nas w prezencie pobyt w jednym z luksusowych Apartamentów Poziom 511 ****

Nie lubimy się z Państwem rozstawać, dlatego dla każdej Pary, która zorganizuje u nas Wesele mamy kupon rabatowy: 10% na zorganizowanie chrzcin, urodzin lub imienin!

Zapraszamy do umówienia spotkania w celu zaprezentowania na żywo miejsca oraz możliwości i omówienia Państwa potrzeb i życzeń.

Z wyrazami szacunku,

Ewelina Ceglarska
Specjalista ds. Sprzedaży Grupowej
Tel: +48 795 571 270
Mail: e.ceglarska@poziom511.com

